Callos de hacha con salsa de pepitas y velouté de pescado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Callos de Hacha: 250 g

Panceta: 8 Fetas

Salsa de pepitas de calabaza

Sal gruesa: 1 cda.
Tomate: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Semillas De Calabaza: 50 grs.
Epazote: 30 g
Cilantro: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Chile habanero: 1 Unidades

Tortillas

Tortillas De Maíz: 4 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Velouté de pescado

Leche: 50 cc
Yema: 1 Unidad
Caldo de pescado: 100 cc
Roux claro: 50 g

Preparación de la Receta

- Enrolle los **callos** con las *fetas* de *panceta* y cierre con un *palillo* de madera.
- En una sartén sin ningún medio graso, selle los *callos* girándolos del lado de la *panceta*.

Salsa de pepitas de calabaza

- Pele el *ajo*.
- Muela las pepitas de *calabaza*.

- Pique el *cilantro* y el *epazote*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva ase los ajos junto con el *chile* habanero y el *tomate*.
- Pele el *tomate* asado.
- En un mortero coloque la sal gruesa, el *cilantro*, el epezote, el *chile*, los ajos, las pepitas molidas y el *tomate* asados y triture todo los ingredientes
- Reserve.

Velouté de pescado

- En un bowl coloque la *crema* de leche con la yema de *huevo* y mezcle.
- En una sartén coloque el caldo de pescado y añada de a poco el roux revolviendo hasta que espese.
- Añada el caldo a la mezcla de *crema*, vuelva toda la preparación a la sartén, mezcle bien y lleve e hervor suave.
- Retire y reserve caliente.

Tortillas

- Con una cuchara parisiene haga agujeros en las tortillas y corte en triángulos.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las tortillas
- Retire y escurra en papel absorbente.

Presentación

- Sirva los *callos* en el centro del plato, decore con las tortillas fritas y rocíe con la salsa.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/callos-de-hacha-con-salsa-de-pepitas-y-veloute-de-pescado